

Wellington de Carrillera y Carabinero con Boletus y Roncal



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Hojaldre	0,04	Kg	4,83 €	€/Kg	0,19 €
Carrillera al Horno Campofrio	0,06	Kg	7,96 €	€/Kg	0,48 €
Crema de Boletus	0,04	Kg	10,65 €	€/Kg	0,43 €
Cebolla Caramelizada Trufada	0,02	Kg	3,13 €	€/Kg	0,06 €
Crema de Roncal	0,04	Kg	7,46 €	€/Kg	0,30 €
Carabinero Plancha	0,09	Kg	85,00 €	€/Kg	7,65 €

Coste de Ración (1 Carabinero) 9,11 €

Elaboración

- Precortar, Pinchar y Pintar de Huevo el Hojaldre. Cocinarlo en el Horno a 220°C hasta que esté dorado. Reservar
- Desmigar y Calentar la Carrillera al Horno
- Marcar el Carabinero a la plancha por ambas caras cuidando su punto de cocinado
- Emplatado como sigue:
Medallón de Hojaldre + Crema de Boletus + Carrillera Desmigada + Cebolla Caramelizada Trufada + Carabinero + Crema de Roncal
- Coronar con Sal en Escamas

Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



SOJA



CRUSTÁCEOS

Powered by